



2019年4月5日

株式会社A D E K A

「RISU BRAND」2019年度新製品を発表

株式会社A D E K A（代表取締役社長：城詰 秀尊）は、食品事業「RISU BRAND」の2019年度新製品テーマと製品概要を発表しましたので、お知らせいたします。

◆本年度新製品の共通テーマ

『おいしいにプラス』

食品業界では、専門店の高級食パンや健康食品等の比較的高価格帯の商品が流行する反面、節約志向も根強く、消費の二極化が進行しています。また、労働人口の減少や、食品ロスに対する意識の高まり、原材料費および物流費の上昇等、業界を取り巻く環境は厳しさを増しており、食品メーカーは、省力化や効率化、賞味期限の延長、コストダウンなど様々な課題に直面していると報じられています。

2019年度新製品の共通テーマは、『おいしいにプラス』とし、良質な原料を用いるとともに、お取引先様の課題解決や商品開発をサポートする機能をもつ製品9品種をラインナップしました。

製パン・製菓・洋菓子の各市場のほか、東京オリンピックを控え、拡大が予想される土産菓子市場に販売を促進してまいります。

◆新製品の概要

(1) マルシェクレール

自然なバター風味のコンパウンドマーガリン（ポンド）。

ブルターニュ産発酵バターを配合し、バターを使用したときのようなジューシー感やしっとり感のある商品に仕上がります。



▲ ブルターニュ産発酵バターを配合したコンパウンドマーガリン「マルシェクレール」

(2) オリンピアクレール (スライス)

ブルターニュ産発酵バター配合で自然なバター風味のコンパウンドタイプ折り込み用マーガリン。
作業温度幅が広く、伸展性に優れています。

(3) オリンピアスイートシート

加糖タイプの折り込み用マーガリン。

ボリュームがあり、見栄えのするデニッシュができるほか、生地のはのかな甘みとミルク風味が、
フィリングやドライフルーツなど、合わせる素材の風味と調和します。

(4) エレバールレーチェ

菓子パンにはのかなミルク感を付与し、合わせるフィリングのおいしさを引き立てる練り込み用マーガリン。
作業温度幅が広く、低温でも生地に練り込まれやすいなど、使いやすさにこだわりました。

(5) EZマーガリンCP

コンパウンド率以上の自然なバター風味を感じることができるコンパウンドマーガリン。

作業温度幅が広く、低温でも生地に練り込まれやすいなど作業時間短縮による効率化が期待できます。

(6) ブレンドホイップFC

フローズンチルドデザートに適した純生クリームブレンド用ホイップクリーム。

優れた冷凍耐性で、解凍後も「みずみずしくなめらかな食感」「新鮮な乳風味」が持続します。

(7) ディオネ (北海道ミルク)

濃厚で自然な乳風味が持続する北海道産牛乳配合のミルクフィリング。

濃厚なのにすっきりとした後味で、軽い食感のパン生地からデニッシュペストリー、ソフトフランスなどへのサンドや注入など、幅広い用途におすすめです。

(8) ナイスワンNEO (カスタード/キャラメル)

濃厚な風味で、なめらかな食感の日持ちフィリング。

人形焼や乳菓、菓子パンなどへの注入や、サンド、焼き込み用として幅広くご使用いただけます。

(9) レジーナシート (北海道ミルク)

ソフトで口どけが良く、しっとりとした食感のパンができるロールインフィリング。

北海道産牛乳を配合し濃厚なミルク風味が持続、生地のはのかな甘み、余韻、素材との一体感を向上させます。

以上

■本リリースについてのお問い合わせ先

株式会社A D E K A 法務・広報部 総務・広報グループ Tel:03-4455-2803